ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

заготовки

соление, мочение,
квашение, маринование

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Несмотря на то что соление, мочение, квашение и маринование напрямую относятся к заготовке овощей и фруктов, это абсолютно разные процессы переработки, подходящие для разных видов плодов и овощей. С нашей книгой вы легко справитесь с любым из них и удивите своих близких вкусными лакомствами и зимой, и летом!

- Заготовки. Соление, мочение, квашение, маринование
  - Овощи
    - Соленые огурцы
    - Малосольные огурцы
    - Огурцы с зеленью эстрагона
    - Соленые огурцы без рассола
    - Соленые огурцы быстрого приготовления
    - Соленые огурцы с яблоками
    - Помидоры нестерилизованные
    - Соленые красные помидоры
    - Соленые зеленые помидоры
    - Помидоры, соленные с овощами по-болгарски
    - Соленые помидоры с морковью
    - Соленые помидоры с душистым перцем
    - Ассорти из зелени с помидорами
    - Ассорти из овощей и зелени
    - Заправка из овощей
    - Квашеная капуста
    - Капуста быстрого приготовления
    - Капуста, квашенная со свеклой
    - Рубленая кислая капуста
    - Квашеная капуста с ягодами и яблоками
    - Капуста, квашенная с болгарским перцем и морковью
    - Острая квашеная капуста
    - Белокочанная капуста, квашенная с яблоками, морковью и ягодами
    - Соленье из цветной капусты
    - Капуста, квашенная с тыквой и рябиной
    - Капуста, квашенная кочанами
    - Капуста, квашенная с сахаром
    - Капуста, квашенная в виде спагетти
    - Цветная капуста, квашенная с овощами
    - Капуста, квашенная с луком и яблоками

- Квашение капусты по-итальянски
- Капуста, квашенная по-болгарски
- Капуста, квашенная по-венгерски
- Квашеная капуста с солеными огурцами
- Маринованная капуста
- Маринованная капуста по-грузински
- Капуста, маринованная с корицей
- Капуста, маринованная с хреном
- Капуста, маринованная с яблоками
- Квашеная капуста со свеклой
- Квашеная капуста по-бургасски
- Квашеная капуста по-болгарски
- Квашеная капуста по-ахелойски
- Квашеная капуста с фруктами
- Квашеная капуста с яблоками
- Квашеная капуста с морковью
- Квашеная капуста со свекольным соком
- Квашеная капуста с медом
- Квашеная цветная капуста «Добруджа»
- Маринованная цветная капуста
- Квашенный топинамбур
- Соленая заготовка из овощей для супа
- Кабачки, засоленные с гвоздикой
- Соленые кабачки по-польски
- Соленые баклажаны
- Баклажаны, засоленные с чесноком
- Баклажаны, засоленные с хреном, корицей и гвоздикой
- Баклажаны, засоленные по-русски
- Баклажаны пряного засола
- Соленые фаршированные баклажаны
- Соленые патиссоны
- Квашеные патиссоны
- Моченые патиссоны
- Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец
- Украинский соленый перец
- Приправа из болгарского перца со специями
- Простая приправа из болгарского перца
- Свекла квашеная
- Свекла, квашеная с морковью
- Засолка зелени
- Зелень, засоленная с морковью
- Засолка укропа

- Квашение укропа
- Соление петрушки
- Засолка пряной зелени
- Соление щавеля холодным способом
- Соление щавеля горячим способом
- Засолка крапивы
- Засолка стеблей чеснока
- Соленые одуванчики
- Соленая черемша
- Малосольные стебли чеснока
- Соление луковиц чеснока
- Соленая приправа из чеснока с рябиной
- Засолка зеленого горошка
- Зеленый лук с солью
- Лук, засоленный с укропом
- Квашенный лук
- Засолка горошка без рассола
- Засолка фасоли
- Засолка стручковой фасоли

- Грибы
  - Горячий способ соления грибов
  - Холодный способ соления грибов
  - Грузди, засоленные со специями
  - Сыроежки, засоленные с луком
  - Засолка белых грибов
  - Быстрая засолка рыжиков
- Плоды и ягоды
  - Арбузы в рассоле с сахаром и солью
  - Арбузы, засоленные в домашних условиях
  - Крыжовник, засоленный в рассоле
  - Брусника моченая
  - Брусника, моченная с яблоками
  - Клюква, моченная со специями
  - Слива, моченная с медом и солодом
  - Моченые яблоки
  - Мочение яблок с суслом
  - Мочение яблок с медом и яблочным соком
  - Яблоки, моченные с черной смородиной
  - Моченые груши
  - Груши с пряностями
  - Моченая красная смородина
  - Маринованная вишня
  - Вишня по-болгарски
  - Маринованная черешня

- Маринованные абрикосы

Заготовки. Соление, мочение, квашение, маринование
Составитель Сергей Павлович Кашин

Овощи

Соленые огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, 35 г зеленого укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба.

*Для рассола:*1 л воды, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Выбрать одинаковые по величине огурцы, чтобы все они были готовы в одно время. Тщательно их помыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Плотно уложить огурцы в емкость, положить чеснок, натертый на терке хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Приготовить рассол: всыпать в воду соль и довести до кипения. Охлажденным рассолом залить огурцы. Сверху накрыть чистой марлей, сложенной в два слоя, на нее положить деревянный кружок и груз.

В первое время огурцы требуют тщательного ухода, поскольку от этого зависит качество конечного продукта. Каждый день следует убирать образующуюся плесень, а кружок, ткань и груз через 2–3 дня промывать кипящей водой.

Малосольные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 10 г зелени укропа, 10 г зелени хрена, 20 г листьев вишни.

*Для рассола:*1 л воды, ½ чайной ложки перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Выбрать одинаковые по размеру и качеству огурцы, вымыть, обрезать плодоножки, проткнуть каждый овощ вилкой.

На дно подготовленной емкости выложить половину листьев вишни, зелени хрена и укропа, зубчики чеснока, на них плотно уложить огурцы, сверху – оставшиеся листья и зелень.

В воду добавить соль и перец, довести до кипения, через 2 минуты снять с огня. Остудить рассол до 70 °С и залить им огурцы, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня.

Огурцы с зеленью эстрагона

Ингредиенты

1 кг огурцов, 5 г корня хрена, 10 г зелени эстрагона, ½ стручка красного перца, 2 листа вишни, 1 лист дуба, 30 г зелени укропа, зелень базилика, петрушки, чабра.

*Для рассола:*1 л воды, 60 г соли.

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по размеру и спелости огурцы, помыть и замочить их в холодной воде на 3 часа. Зелень чабра, эстрагона, укропа, базилика, петрушки, а также ½ стручка красного перца помыть и нарезать, корень хрена натереть на терке. Плотно уложить в банку огурцы, чередуя их со слоями зелени, тертым хреном, стручковым перцем и листьями вишни и дуба. Добавить в воду соль, кипятить в течение 5 минут, профильтровать и залить горячим рассолом огурцы. Прикрыть банку чистой марлей, через 24 часа закрыть крышкой и вынести в прохладное место. Таким образом огурцы можно засолить в любой удобной эмалированной емкости. Заливать огурцы нужно холодным рассолом, после этого сверху кладется деревянный кружок (можно использовать эмалированную тарелку), а на него – гнет. Гнет должен быть достаточно тяжелым, но таким, чтобы не раздавить огурцы.

Соленые огурцы без рассола

Ингредиенты

1 кг огурцов, 100 г укропа, 300–400 соли.

Способ приготовления

Отобрать зеленые плотные огурцы, не мыть, насухо вытереть чистым полотенцем. На дно эмалированной емкости насыпать соль слоем 1 см.

Вертикально и плотно уложить огурцы, перекладывая их измельченным укропом. Засыпать солью так, чтобы между огурцами не оставалось свободного пространства, сверху также покрыть огурцы слоем соли. Емкость поставить в прохладное место. Перед употреблением огурцы нужно помыть, затем опустить в холодную воду на 24 часа. В течение этого времени воду следует менять два-три раза.

Соленые огурцы быстрого приготовления

Ингредиенты

1 кг огурцов, 60 г ржаного хлеба, 30 г зелени укропа.

*Для рассола:*750 мл воды, 45 г соли.

Способ приготовления

Ржаной хлеб нарезать и положить на дно банки. Зелень укропа помыть, часть уложить на хлеб. Одинаковые по качеству и размеру огурцы вымыть, разрезать вдоль, но не до конца, плотно уложить в банку. Рассол прокипятить, остудить до 35 °С и залить им огурцы. Оставить банки с огурцами в теплом месте на 2 дня, затем перенести в холодное. Через 4 дня огурцы будут готовы к употреблению.

Соленые огурцы с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов, 350 г яблок, 10 листьев лимонника.

*Для рассола:*1 л воды, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Отобрать мелкие зеленые огурцы, помыть и просушить полотенцем. Яблоки помыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Подготовленные продукты уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая листьями лимонника. В кипящей воде растворить соль и сахар, горячим рассолом залить огурцы и яблоки, через 5 минут рассол слить, снова довести до кипения и залить огурцы. Так повторить еще 1 раз, затем плотно закрыть емкость крышкой и, когда остынет, убрать в холодное место.

Помидоры нестерилизованные

Ингредиенты

1 кг помидоров, 35 г зелени укропа, 2 зубчика чеснока, 10 листьев черной смородины, 2 болгарских перца, 2 лавровых листа.

*Для рассола:*1 л воды, ½ чайной ложки красного молотого перца, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры средней спелости тщательно помыть. Зелень укропа, очищенные зубчики чеснока, листья смородины и болгарский перец тщательно помыть в проточной воде. Сладкий перец и чеснок нарезать. Одну треть подготовленных таким образом листьев и специй положить на дно банки. Затем выложить половину помидоров, сверху – еще одну треть специй, на них – оставшиеся помидоры и специи.

Приготовить рассол, прокипятив воду с красным молотым перцем и солью. Охладить его и залить им помидоры. Герметично закрыть банку прокипяченной полиэтиленовой крышкой.

Соленые красные помидоры

Ингредиенты

1 кг помидоров, 30 г укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 20 г зелени сельдерея и петрушки.

*Для рассола:*1 л воды, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Отобрать по возможности помидоры одинакового размера и одинаковой степени зрелости, чтобы процесс брожения протекал равномерно. Мытые помидоры плотно уложить в подготовленную банку, добавить чеснок, укроп, зелень сельдерея и петрушки, листья черной смородины и вишни. Большую часть специй положить сверху, чтобы плоды не всплыли.

Приготовить рассол: в воду добавить соль, красный молотый перец, довести до кипения. Готовым рассолом залить помидоры, накрыть банку марлей, сложенной в два слоя, и оставить для предварительного брожения на 1–2 суток. Затем банку плотно закрыть полиэтиленовой крышкой.

Соленые зеленые помидоры

Ингредиенты

1 кг помидоров, 70 г укропа, 30 г листьев хрена, 70 г листьев вишни и черной смородины, 70 г болгарского перца, ½ стручка красного перца.

*Для рассола:*1 л воды, 50 г соли.

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по размеру и качеству помидоры. Вымыть их и плотно уложить в банку вместе с мытым и нарезанным болгарским перцем, переложив укропом, листьями вишни, смородины и хрена. Добавить ½ стручка красного перца и залить прокипяченным и охлажденным рассолом. Через 2–3 дня рассол слить, прокипятить его и вновь залить в банку с помидорами. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место до употребления.

Помидоры, соленные с овощами по-болгарски

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 400 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 120 г корней петрушки, зелень укропа.

*Для рассола:*1,7 л воды, 110 г соли.

Способ приготовления

Помидоры отобрать, выбрав одинаковые по величине и качеству, помыть и, опустив в холодную воду, варить 2–3 минуты. Морковь очистить, помыть и опустить в кипящую воду на 2 минуты, затем достать, охладить в холодной воде, просушить и нарезать кружками.

Корни петрушки очистить, помыть и натереть на крупной терке. Белокочанную капусту (мелкие кочаны) разрезать на четыре части. Зелень укропа измельчить.

Подготовленные овощи уложить послойно в посолочную емкость, залить охлажденным рассолом (в кипящей воде растворить соль), установить гнет и поставить на ферментацию в прохладное место.

В этот период необходимо внимательно следить за состоянием овощей, снимая при необходимости плесень и протыкая их деревянной палочкой. Через 2–3 недели помидоры будут готовы к употреблению.

Соленые помидоры с морковью

Ингредиенты

1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г корня хрена, 1 болгарский перец, 2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 100 г зелени укропа.

*Для рассола:*1 л воды, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Морковь натереть на терке, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, нарезать кружочками.

Отобрать твердые красные помидоры, плодоножки не отрывать, уложить в эмалированную емкость, перекладывая каждый ряд слоем тертой моркови, болгарского перца, хрена и укропа. Зубчики чеснока и лавровые листья также распределить равномерно.

В воду добавить соль, довести до кипения, приготовленным рассолом залить помидоры.

Накрыть емкость с помидорами крышкой с гнетом и поставить в прохладное место.

Соленые помидоры с душистым перцем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 10 горошин душистого перца, 20 г зелени укропа, 2 лавровых листа.

*Для рассола:*700 мл воды, 50 г соли.

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по качеству помидоры, удалить плодоножки, помыть и уложить в банку (или эмалированную емкость), пересыпая каждый ряд измельченной зеленью укропа, лавровыми листьями и душистым перцем.

В кипящую воду добавить соль, перемешать. Когда соль полностью растворится, залить рассолом помидоры. Накрыть марлей, сверху установить гнет, оставить в теплом помещении на 3 дня, затем перенести в прохладное место.

Ассорти из зелени с помидорами

Ингредиенты

100 г помидоров, 100 г моркови, 100 г лука-порея, 100 г корней петрушки, 50 г корней сельдерея, 100 г зелени укропа, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры (отобрать красные, некрупные) и морковь помыть и нарезать кружочками. Корни петрушки и сельдерея очистить, помыть и нарезать тонкими дольками. Зелень укропа и лук-порей измельчить и смешать с солью (использовать половину). Уложить подготовленные овощи и зелень в банку, чередуя их с кореньями и посыпая каждый слой оставшейся солью. Закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Ассорти из овощей и зелени

Ингредиенты

100 г помидоров, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г моркови, 100 г цветной капусты, 100 г арбузов, 100 г болгарского перца, 2–3 сливы, 2–3 айвы, 2–3 зубчика чеснока, 2 листа вишни, 50 г сушеного укропа, 10 г соли.

*Для рассола:*500 мл воды, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры (отобрать бурые), огурцы (мелкие, зеленые), яблоки (твердые), арбуз (мелкий недозрелый) и остальные овощи помыть, очистить, нарезать маленькими кусочками. Сливу и айву также нарезать, удалив косточки.

Сушеный укроп смешать с солью. Все перемешать и уложить в банку, добавить зубчики чеснока, сверху положить листья вишни. В кипящей воде растворить соль, рассол остудить и залить им овощное ассорти, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать на хранение в холодное место.

Заправка из овощей

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 50 г болгарского перца, 50 г зелени укропа, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 1 кг соли.

Способ приготовления

Помидоры (чуть недозрелые), репчатый лук, морковь, болгарский перец и зелень помыть, просушить, разложив на полотенце. Мелко нарезать (морковь можно натереть на крупной терке), уложить в эмалированную емкость, посолить и перемешать. Переложить заправку в банку, закрыть крышкой и убрать на хранение в холодное место. Заправку можно использовать для приготовления различных горячих блюд: супов, борщей, тушеного мяса, рыбы. Так, для приготовления 1 л борща или супа достаточно 1 столовой ложки заправки.

Квашеная капуста

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 300 г моркови, 1–2 лавровых листа, 25 г соли, семена тмина, семена аниса.

Способ приготовления

Кочан капусты с белыми и негрубыми листьями очистить, удаляя верхние зеленые, грязные и поврежденные.

Удалить кочерыжку, капусту нашинковать с помощью ножа или ручной шинковки, можно нарубить. Несколько листьев оставить целыми, часть из них нужно уложить на дно подготовленной эмалированной емкости (для большего количества капусты можно использовать бочку). Сверху слоями выложить измельченную капусту, каждый слой пересыпать солью и нашинкованной морковью. Добавить лавровый лист и семена тмина и аниса. Во время заполнения тары капустой каждый ее слой тщательно уплотнить трамбовкой или руками. Это делается для удаления воздуха и лучшего выделения сока. Сверху накрыть капусту целыми листьями и чистой марлей, сложенной в два слоя. Затем положить деревянный круг и груз, в качестве которого можно применить емкость с водой. Вес груза должен составлять 10 % от веса капусты (на 1 кг капусты 100 г груза).

Через несколько часов капуста осядет, выделится сок. Если сок на поверхности капусты не появится, значит, нужно увеличить вес груза (без него капуста испортится). На 2–3-й день начнется процесс брожения.

Для сохранения питательных и вкусовых свойств капусты, а также ее стойкости к хранению брожение должно происходить при оптимальной температуре 18 ˚С. Обычно брожение заканчивается через 10–15 дней. За это время в капусте накапливается около 1 % молочной кислоты, которая предохраняет ее от порчи.

Во время брожения за капустой нужно следить: снимать периодически с поверхности пену, чтобы предотвратить развитие вредных микроорганизмов, и плесень.

Капуста быстрого приготовления

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 2 ½ г семян тмина, 1–2 картофелины, 100 г ржаного хлеба.

*Для рассола:*100 мл воды, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту помыть, нашинковать. На дно посолочной емкости положить нарезанный ржаной хлеб и картофель (предварительно очищенный и помытый).

Сверху уложить капусту, добавляя тмин и плотно утрамбовывая. В кипящей воде растворить соль, охладить рассол и залить им капусту. Через 2–3 дня капуста будет готова к употреблению.

Капуста, квашенная со свеклой

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 20 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 100 г свеклы, 1 болгарский перец.

*Для рассола:*500 мл воды, 25 г сахара, 25 г соли.

Способ приготовления

Очищенный вилок капусты помыть, разрезать на четыре части, удалить кочерыжку и поместить в эмалированную посуду. Свеклу очистить, натереть на крупной терке. Чеснок истолочь, корень хрена и болгарский перец, очищенный от семян, натереть на мелкой терке. Зелень петрушки измельчить.

Подготовленные таким образом продукты положить в емкость с капустой. Довести до кипения воду, всыпать соль и сахар, размешать и охладить.

Приготовленным рассолом залить капусту.

Закрыть емкость крышкой с грузом и оставить для брожения при комнатной температуре на 2–3 суток, затем поставить в прохладное место на 1 неделю.

Перед употреблением капусту можно нашинковать и добавить растительное масло по вкусу.

Рубленая кислая капуста

Ингредиенты

1 кг капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

Способ приготовления

Выбрать плотный неповрежденный кочан капусты, обмыть под струей проточной воды, удалить верхние листья и кочерыжку, а затем мелко нарубить.

Поместить в подготовленную емкость, дно которой предварительно посыпать ржаной мукой. Лучше использовать для этой цели деревянную кадку. Пересыпать капусту солью, сверху положить нарезанный кусочками ржаной хлеб.

Накрыть марлей и поставить емкость в прохладное место на 1–1,5 месяца.

Верхний слой капусты употреблять в пищу нельзя, его нужно снять.

Квашеная капуста с ягодами и яблоками

Ингредиенты

1 кг капусты, 30 г соли, 100 г яблок, 100 г моркови, клюква, брусника.

Способ приготовления

Выбрать плотный кочан капусты, помыть, удалить кочерыжку и верхние листья, разрезать кочан на четыре части, оставив несколько целых больших листьев. Нашинковать или нарубить в деревянном корыте или кадке, смешать с натертыми на крупной терке морковью и яблоками.

Поместить часть подготовленной капусты в тщательно помытую и ошпаренную деревянную бочку, устланную капустными листьями. Пересыпать солью, добавить клюкву и бруснику, а затем выложить оставшуюся часть нашинкованной капусты, накрыть сверху капустными листьями и поставить под гнет на сутки.

Пену, появившуюся на поверхности, удалить и проткнуть капусту деревянной палочкой, чтобы дать выход образовавшимся между слоями газам. При комнатной температуре готовую капусту рекомендуется хранить не более 1 недели, по истечении этого срока ее следует поместить в прохладное место.

Капуста, квашенная с болгарским перцем и морковью

Ингредиенты

1 кг капусты, 300 г моркови, 200 г болгарского перца, ½ корня сельдерея, 50 г соли, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленный плотный кочан капусты помыть в проточной воде, удалить поврежденные верхние листья и кочерыжку, нашинковать. Морковь, болгарский перец, сельдерей, нарезанные соломкой, смешать с капустой, добавить измельченную зелень петрушки.

Все пересыпать солью и оставить на несколько часов. Когда выделится сок, переложить капусту в банку, хорошо утрамбовать, добавить горошины черного перца и лавровый лист, сверху накрыть капустными листьями. Закрыть крышкой с грузом и оставить для брожения.

Через несколько дней поместить в прохладное место. Перед употреблением верхний слой удалить.

К столу капусту можно подавать в качестве гарнира к различным блюдам, заправив ее предварительно растительным маслом, или использовать для приготовлении салатов и первых блюд.

Острая квашеная капуста

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 зубчик чеснока, 200 г моркови, 30 г соли, перец.

Способ приготовления

Крепкий, плотный, неповрежденный кочан капусты помыть, очистить, разрезать на четыре части и удалить кочерыжку. Морковь очистить и натереть на крупной терке, пересыпать солью, перцем, добавить толченый чеснок. Полученной массой нафаршировать капусту, помещая ее между листьями. При этом листья нужно приминать руками, чтобы капуста пропиталась солью. Плотно уложить в эмалированную кастрюлю и поставить под гнет, чтобы появился сок.

Если выделившийся сок полностью не покроет капусту, приготовить рассол (300 мл воды и 20 г соли прокипятить и охладить) и залить им капусту.

Белокочанная капуста, квашенная с яблоками, морковью и ягодами

Ингредиенты

1 кг капусты, 80 г яблок, 30 г моркови, 10 г брусники, 10 г клюквы, 1–2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, $^{1}/_{6}$ чайной ложки тмина, 40 г соли, анис.

Способ приготовления

Кочан капусты очистить от покровных и поврежденных листьев, вырезать кочерыжку, нашинковать и пересыпать солью. Оставить несколько листьев целыми. Морковь, яблоки, кочерыжку натереть на крупной терке, смешать с тмином, перцем и анисом. Выложить слоями капусту и остальные продукты в эмалированную емкость, добавить клюкву, бруснику и лавровый лист. Сверху положить целые капустные листья, затем марлю и гнет (его вес должен составлять 10 % от веса капусты). Оставить при комнатной температуре, через два дня проткнуть капусту в нескольких местах вилкой. Через 10– 12 дней (при температуре 18–22 ˚С) процесс брожения закончится, емкость с капустой нужно будет поместить в прохладное место (оптимальная температура хранения 0 ˚С).

Соленье из цветной капусты

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 20 г соли, зелень укропа.

*Для рассола:*1 л воды, 15 г горчицы, 30 г соли.

Способ приготовления

Выбрать плотные, хорошо развитые головки цветной капусты, разделить на мелкие кочешки, хорошо помыть.

В эмалированную емкость уложить кочешки капусты и пересыпать измельченной зеленью укропа и солью. Оставить на 4–5 часов. Приготовить рассол: довести воду до кипения, всыпать соль и размешать. Залить слегка охлажденным рассолом капусту, через 10 часов рассол слить, добавить в него горчицу, довести до кипения и горячим снова залить капусту. После того как капуста остынет, переложить ее в банку, прижать сверху деревянной крестовиной, плотно закрыть и убрать в холодное место.

Капуста, квашенная с тыквой и рябиной

Ингредиенты

1 кг капусты, 200 г тыквы, 25 г рябины, 10 г семян тмина, 50–60 г соли, перец.

Способ приготовления

Капусту очистить, помыть и нашинковать. Тыкву очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Красные ягоды рябины опустить на 2–3 минуты в кипяток. Тмин, соль и перец смешать. Уложить в банку слоями капусту, тыкву, добавляя рябину и смесь из специй. Дальше готовить аналогично способу, описанному в предыдущем рецепте.

Капуста, квашенная кочанами

Ингредиенты

1 кг капусты, 50 г соли, укроп.

Способ приготовления

Отобрать кочаны небольшого размера, очистить от верхних листьев. Большую часть кочанов разрезать пополам, меньшую нашинковать. Оставить несколько листьев капусты целыми.

Уложить половинки кочанов в подготовленную емкость, пересыпать солью. Нашинкованную капусту смешать с солью и положить в емкость с кочанами, заполняя свободные пространства, сверху кочаны также покрыть нашинкованной капустой и укропом. Далее капусту накрыть целыми листьями, двойным слоем марли, на который поставить груз.

Капуста, квашенная с сахаром

Ингредиенты

1 кг капусты, 100 г моркови.

Для рассола:

500 мл воды, 25 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Капусту очистить, промыть в воде, нашинковать, удалив кочерыжку. Морковь натереть на крупной терке.

Приготовить рассол: в кипяченую, слегка охлажденную воду добавить соль, размешать до полного растворения соли. Залить готовым рассолом капусту, оставить при комнатной температуре, прикрыв марлей, сложенной в 2–3 слоя. Через два дня проткнуть капусту в нескольких местах, чтобы вышли скопившиеся газы. Еще через день рассол слить, добавить в него сахар, размешать до полного его растворения. Капусту перемешать, удалить при необходимости пену и плесень, залить готовым рассолом и еще в течение суток держать в теплом помещении. После этого капусту следует поместить в прохладное место.

Капуста, квашенная в виде спагетти

Ингредиенты

1 кг капусты, 100 г моркови.

*Для рассола:*800–900 мл воды, 20 г сахара, 25 г соли.

Способ приготовления

Снять с очищенного кочана капусты все листья, острым ножом аккуратно срезать выступающие части прожилок. Разложить листья в теплом месте на 5–6 часов. Затем, сворачивая по 2–3 листа в рулон, нарезать их поперек длины кусочками шириной 4 мм. Морковь натереть на крупной терке, смешать с капустой.

Приготовить рассол: добавить в воду соль и довести до кипения. Охлажденным (40–50 ˚С) рассолом залить капусту и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Проткнуть капусту в нескольких местах деревянной палочкой. Через 12 часов после этого слить рассол, растворить в нем сахар. Капусту перемешать и вновь залить рассолом. По истечении 24 часов поместить квашеную капусту в прохладное место.

Цветная капуста, квашенная с овощами

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 500 г лука, 500 г сельдерея (кореньев), 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г свеклы, 100 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 100 г соли, семенная укропа.

Способ приготовления

Лук нарезать кольцами, морковь, коренья сельдерея и свеклу – фигурными кусочками, болгарский перец – мелкими кусочками, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и тут же остудить в холодной воде. Цветную капусту опустить в подсоленную воду (на 1 л воды – 1 чайная ложка соли) для удаления насекомых, затем вымыть, мелко нарезать, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Подготовленные овощи сложить в просторную емкость, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и семена укропа. Все тщательно перемешать и разложить в банки, подготовленные для квашения. Накрыть овощи марлей, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 10– 15 дней, периодически прокалывая овощи деревянной палкой, давая выход образовавшимся газам. Когда процесс брожения закончится, закрыть банки полиэтиленовыми крышками и убрать в холодное место.

Капуста, квашенная с луком и яблоками

Ингредиенты

1 кг капусты, 250 г яблок, 250 г лука, ½ столовой ложки тмина, 15 г соли, перец.

Способ приготовления

Очищенный и помытый кочан капусты разрезать на четыре части, удалить кочерыжку, нашинковать. Яблоки очистить и натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, все смешать, пересыпать солью, тмином и перцем, положить под гнет. Оставить в теплом помещении на 10 дней, периодически прокалывая капусту вилкой, после чего поместить в прохладное место на 1 месяц. По истечении этого срока капуста будет готова к употреблению.

Квашение капусты по-итальянски

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 300 г яблок, 2 стручка красного перца, 140 г огурцов, 50 г соли, зелень.

Способ приготовления

Капусту помыть и нашинковать.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке. Стручковый перец очистить от семян, помыть и нарезать тонкими полосками. Огурцы нарезать кружками.

Все овощи уложить послойно в подготовленную емкость, пересыпая солью каждый слой. Сверху положить зелень укропа, накрыть марлей и установить кружок с грузом. Через 2 недели убрать капусту в прохладное место. В период брожения следует постоянно следить за капустой, удаляя с поверхности плесень и прокалывая деревянной палочкой овощи, чтобы дать выход образующимся газам.

Капуста, квашенная по-болгарски

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 800 г яблок, 70 г соли.

*Для рассола:*1 л воды, 150 г соли.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних и поврежденных листьев, помыть, нашинковать, посолить и оставить на 1–2 часа.

Яблоки очистить, помыть и нарезать дольками. Уложить подготовленную капусту и яблоки в банку, уплотнить, чтобы выделился сок.

Приготовить рассол из кипящей воды и соли, охладить и залить им капусту. Далее капусту готовить так же, как описано в предыдущем рецепте.

Капуста, квашенная по-венгерски

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 700 г краснокочанной капусты, 300 г болгарского перца, 500 г зеленых помидоров, 50 мл растительного масла, 10 г черного молотого перца, 100 г соли.

*Для заливки:*1 л воды, 50 г сахара, 150 г соли.

Способ приготовления

Капусту (бело– и краснокочанную) очистить от верхних и поврежденных листьев, помыть и нашинковать. Болгарский перец помыть, очистить от семян, нарезать вместе с зелеными помидорами кусочками.

Подготовленные таким образом продукты смешать, посолить, поперчить и оставить на 12 часов при комнатной температуре, накрыв кружком с грузом, затем сок слить, овощи переложить в посолочную емкость.

Приготовить заливку, растворив в кипящей воде соль и сахар; залить капусту. Растительное масло прокипятить и аккуратно налить поверх заливки.

Емкость плотно закрыть и, после того как остынет, убрать в холодное место.

Квашеная капуста с солеными огурцами

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 600 г соленых огурцов, 25 г семян укропа.

*Для заливки:*1 л воды, 60 г соли, 40 г сахара.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, помыть, просушить и нашинковать. Огурцы (хорошего качества) натереть на крупной терке. Все уложить в посолочную емкость, добавить семена укропа.

Растворить в кипящей воде соль и сахар и в горячем виде залить капусту с огурцами. Накрыть марлей, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 10–12 часов, встряхивая емкость и прокалывая капусту деревянной палочкой. После этого емкость накрыть плотной крышкой и убрать в холодное место.

Маринованная капуста

Ингредиенты

8 кг белокочанной капусты, 500 мл 6 %-ного винного уксуса, 400 г сахара, 300 г соли, 10 г кориандра, 4 лавровых листика.

Способ приготовления

Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, посолите и оставьте на несколько часов, после чего слейте образовавшийся сок и соедините его с винным уксусом, специями и сахаром. Полученный маринад доведите до кипения и остудите. Капусту положите в банки, залейте маринадом, накройте гнетом.

Маринованная капуста по-грузински

Ингредиенты

3 кг белокочанной капусты, 2 свеклы, 2 морковки, 100 мл воды, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли, семена укропа.

Способ приготовления

В отдельной посуде соедините воду, уксус, растительное масло, сахар, соль и укроп, доведите до кипения. Капусту нашинкуйте.

Морковь и свеклу очистите, натрите на крупной терке, соедините с капустой и залейте горячим маринадом.

Оставьте капусту на 3 дня в теплом месте, затем переложите в простерилизованные литровые банки и закатайте крышками.

Капуста, маринованная с корицей

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 1 л воды, 30 г соли, 10 горошин черного перца, 10 горошин душистого перца, 10 гвоздичек, 4 кусочка корицы (небольших), 2 лавровых листика, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки 70 %-ной уксусной кислоты.

Способ приготовления

Капусту помойте, нашинкуйте, положите в эмалированную посуду, засыпьте 20 г соли и оставьте на 2–3 часа для того, чтобы выделился сок. Специи насыпьте на дно банок и заполните их на две трети объема капустой.

В отдельной посуде приготовьте маринад, соединив воду, сахар, соль и уксусную кислоту. Полученную жидкость доведите до кипения и влейте в банки с капустой. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте на кипящей водяной бане в течение 30 минут, а затем закатайте.

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты

9 кг белокочанной капусты, 2,1 кг корня хрена, 1 ½ л 6 %-ного винного уксуса, 1 ½ л воды, 300 г соли.

Способ приготовления

Капусту очистите от кроющих листьев, кочаны разрежьте на несколько частей и опустите в кипящую подсоленную воду на несколько минут, после чего остудите.

В отдельной посуде соедините воду, соль и уксус, доведите до кипения, после чего остудите.

Хрен очистите, натрите на крупной терке, положите вместе с капустой в эмалированную посуду, залейте маринадом и оставьте на 5 дней в холодном месте.

Капуста, маринованная с яблоками

Ингредиенты

2,6 кг белокочанной капусты, 2 кг яблок, 1,2 л воды, 210 г сахара, 80 г соли, 2 г лимонной кислоты, 20 горошин душистого перца, 14 гвоздичек, 1 столовая ложка 70 %-ной уксусной кислоты, корица.

Способ приготовления

Капусту помойте, нашинкуйте, бланшируйте в кипятке в течение 1 минуты, затем откиньте на дуршлаг и сразу же остудите под струей холодной воды.

Яблоки помойте, очистите от кожицы, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкими дольками и бланшируйте в течение 2 минут в кипятке с добавлением лимонной кислоты. Остудите, ополоснув под проточной холодной водой. Специи насыпьте на дно банок и слоями выложите капусту и яблоки.

В отдельной посуде приготовьте маринад: соедините воду, сахар, соль и уксусную кислоту, доведите до кипения. Залейте этим маринадом капусту с яблоками. Банки накройте прокипяченными крышками, стерилизуйте в течение 30 минут на кипящей водяной бане и закатайте.

Квашеная капуста со свеклой

Ингредиенты

10 кг белокочанной капусты, 2 ½ кг столовой свеклы, 2 л воды, 550 г соли, 5 г тмина.

Способ приготовления

Свеклу отварите или испеките в духовке, очистите и нарежьте небольшими ломтиками.

У капусты удалите кроющие листья, нашинкуйте, соедините с тмином, посолите и оставьте на 2 часа.

Выделившийся сок слейте, переложите капусту вместе со свеклой в подготовленную посуду, накройте гнетом, залейте рассолом, приготовленным из воды и оставшейся соли, и оставьте на 7 дней в помещении с комнатной температурой.

Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста по-бургасски

Ингредиенты

2 кг белокочанной капусты, 500 г моркови, 250 г репчатого лука, 250 г лука-порея, 250 г корня сельдерея, 12 ягод можжевельника, 3 сладких перцев, 2 яблока, 10 г семян тмина, 50 г соли.

Способ приготовления

Корень сельдерея и морковь помойте, очистите и измельчите. Капусту очистите от кроющих листьев и нашинкуйте. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевину, мякоть нарежьте тонкой соломкой.

Перец очистите от семян, мякоть измельчите.

Лук-порей и репчатый лук нарежьте кольцами, соедините с яблоками, перцем, капустой, сельдереем и морковью, добавьте ягоды можжевельника и семена тмина, посолите и выложите в эмалированную посуду.

По прошествии некоторого времени, когда из овощей выделится сок, положите сверху гнет и оставьте на 7 дней в теплом месте, после чего переложите в литровые банки и пастеризуйте в течение 25 минут.

Готовую капусту храните в холодном месте.

Квашеная капуста по-болгарски

Ингредиенты

10 кг белокочанной капусты, 10 кг моркови, 2 ½ кг свеклы, 1,3 кг репчатого лука, 1,3 кг лука-порей, 1,3 кг корня петрушки, 1,3 кг корня сельдерея, 300 г соли.

Способ приготовления

Свеклу, морковь и корни петрушки и сельдерея очистите, помойте и нашинкуйте. Капусту очистите от кроющих листьев и измельчите. Лук-порей и репчатый лук нарежьте кольцами, соедините с остальными овощами, посолите и оставьте на 7 дней в теплом месте, после чего переложите в банки и пастеризуйте полулитровые банки в течение 18 минут, литровые 25 минут.

Квашеная капуста по-ахелойски

Ингредиенты

11 кг белокочанной капусты, 500 г корней петрушки, 300 г моркови, 150 г зелени сельдерея, 500 г соли, 2 л воды.

Способ приготовления

Корни петрушки и морковь очистите, помойте и измельчите. Зелень помойте и нарубите. Капусту очистите от верхних листьев, нашинкуйте, соедините с морковью, петрушкой и сельдереем, выложите в эмалированную посуду и засыпьте 250 г соли.

В отдельной посуде приготовьте рассол, вскипятив воду с оставшейся солью. Капусту залейте рассолом, положите сверху гнет и оставьте на 7 дней в тепле, после чего разложите по банкам и переставьте в холодное место.

Квашеная капуста с фруктами

Ингредиенты

6 кг белокочанной капусты, 2 кг яблок, 1 ½ кг персиков, 1 ½ кг груш, 300 г соли, 250 г сахара.

Способ приготовления

Яблоки и груши помойте, удалите семена и сердцевины, мякоть нарежьте тонкой соломкой. Персики помойте, отделите косточки, мякоть измельчите. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, посолите, сверху положите гнет и оставьте на 2 часа, чтобы появился сок.

Капусту вместе с фруктами переложите в эмалированную посуду, накройте гнетом и оставьте на 7 дней в теплом месте. По прошествии этого времени слейте появившийся сок, подогрейте его, соедините с сахаром и прокипятите.

Полученный сироп остудите, залейте им капусту и переложите в банки. Помните, что хранится такой продукт недолго.

Квашеная капуста с яблоками

Ингредиенты

6 кг белокочанной капусты, 5 кг яблок, 2 ½ л воды, 300 г соли.

Способ приготовления

Яблоки помойте, удалите семена, а мякоть нарежьте небольшими дольками. Капусту очистите от кроющих листьев, нашинкуйте, пересыпьте 150 г соли и оставьте на 2 часа, после чего выложите слоями вместе с яблоками и немного утрамбуйте, чтобы появился сок.

В отдельной посуде соедините оставшуюся соль и воду, вскипятите полученную жидкость и залейте ею капусту и яблоки. Сверху положите гнет и оставьте на 7 дней.

Готовый продукт храните в холодном месте.

Квашеная капуста с морковью

Ингредиенты

10 кг белокочанной капусты, 2 л воды, 600 г соли, 3 морковки.

Способ приготовления

Морковь очистите, помойте и натрите на крупной терке. Капусту нашинкуйте и соедините с морковью. В отдельной посуде приготовьте рассол, соединив воду и 400 г соли.

Капустную массу выкладывайте в подготовленную емкость слоями, пересыпая каждый из них оставшейся солью и тщательно приминая деревянной толкушкой (чтобы выделился сок). Рассол налейте в емкость, накройте хлопчатобумажной ошпаренной тканью и оставьте на 10–15 дней. После того как начнется брожение, ежедневно протыкайте капусту чистой деревянной палочкой.

По прошествии указанного времени снимите ткань и пену, добавьте свежие капустные листья, положите деревянный кружок и гнет и оставьте до тех пор, пока рассол не посветлеет.

Готовый продукт переложите в простерилизованные банки и закатайте крышками.

Квашеная капуста со свекольным соком

Ингредиенты

7 кг белокочанной капусты, 4 кг свеклы, 200 г соли, вода.

Способ приготовления

У капусты удалите кроющие листья, кочерыжку, а кочаны разрежьте на четыре части. Свеклу очистите, нарежьте ломтиками, положите в эмалированную кастрюлю, залейте холодной водой, поставьте на огонь и варите до размягчения, после чего посолите и откиньте на дуршлаг.

На дно емкости для квашения положите свежие капустные листья и куски кочанов, залейте рассолом, полученным при варке свеклы, накройте ошпаренной хлопчатобумажной тканью, положите деревянный кружок и гнет и оставьте на 10–12 дней.

Квашеная капуста с медом

Ингредиенты

10 вилков белокочанной капусты, 4 морковки, 4 антоновских яблока, 1 лимон, 12–14 штук кардамона, 5 лавровых листьев, 250 г меда, 150 г соли, 100 г ягод клюквы, 1 л воды, 2 чайные ложки тмина, ½ чайной ложки корицы, ½ чайной ложки молотого мускатного ореха.

Способ приготовления

Лимон обдайте кипятком и нарежьте тонкими кружочками. Яблоки помойте, удалите семена и сердцевины, а мякоть нарежьте ломтиками. Морковь очистите, помойте, натрите на крупной терке. В отдельной посуде соедините воду с медом и солью, доведите до кипения. Капусту нашинкуйте и выложите вместе с яблоками, лимоном, клюквой, морковью и специями в 10-литровую емкость. Каждый слой поливайте остывшим маринадом. Накройте капусту чистой хлопчатобумажной тканью и оставьте на несколько дней в теплом помещении для брожения.

Готовый продукт разложите по простерилизованным банкам и закатайте прокипяченными крышками.

Квашеная цветная капуста «Добруджа»

Ингредиенты

4,2 кг цветной капусты, 4,2 кг зеленых томатов, 2 ½ кг сладкого перца, 200 г корней и зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 100 г соцветий укропа, 450 г соли, 450 мл 9 %-ного уксуса, 7 л воды.

Способ приготовления

Перец проколите вилкой в нескольких местах около основания и слегка сплющите его. Капусту разберите на соцветия и помойте. Зелень нарубите, томаты помойте, корни петрушки очистите. Все овощи соедините в эмалированной посуде, утрамбуйте, переложите в банки вместе с укропом и положите сверху каждой гнет.

В отдельной посуде приготовьте заливку из соли, уксуса и воды, прокипятите ее, остудите и добавьте в банки.

Готовый продукт храните в холодном месте.

Маринованная цветная капуста

Ингредиенты

4 кг цветной капусты, 500 г сахара, 200 г соли, 2 л 9 %-ного уксуса, 1 л воды, 1 столовая ложка горчицы.

Способ приготовления

В отдельной посуде приготовьте маринад из 150 г соли, уксуса и воды и нагрейте его до кипения. Капусту разделите на соцветия, промойте, пересыпьте оставшейся солью, а через несколько часов залейте маринадом. Оставьте капусту на 10 часов, затем слейте маринад, добавьте горчицу и сахар и доведите до кипения. Капусту переложите в простерилизованные банки, залейте охлажденным маринадом, закатайте крышками и поставьте в холодное место.

Квашенный топинамбур

Ингредиенты

1 кг топинамбура, 100 г зелени укропа.

*Для рассола:*1 л воды, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Для квашения отобрать одинаковые по размеру и качеству топинамбуры, помыть, просушить полотенцем, нарезать тонкими дольками, уложить в банку, перекладывая зеленью укропа. В кипящей воде растворить соль, охладить и залить топинамбур. Установить гнет и оставить при комнатной температуре на 1 неделю, затем убрать в холодное помещение. Заготовку в дальнейшем можно использовать для приготовления винегретов, салатов и т. п.

Соленая заготовка из овощей для супа

Ингредиенты

200 г моркови, 120 г корня петрушки, 150 г савойской капусты, 50 г кореньев сельдерея, 80 г лука, 80 г лука-порея, 80–100 мл растительного масла, 100–140 г соли.

Способ приготовления

Овощи помыть, нарезать соломкой, смешать, добавить соль и уложить в банку, плотно утрамбовав. Сверху залить растительным маслом, закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место.

Данную заготовку можно использовать для приготовления первых блюд из расчета на 1 порцию 1 столовая ложка заготовки.

Кабачки, засоленные с гвоздикой

Ингредиенты

1 кг кабачков, 2 вишневых листа, 30 г листьев хрена, 30 г зелени петрушки, 2–3 горошины душистого перца.

*Для рассола:*500 мл воды, 4–5 гвоздичек, 25 г соли.

Способ приготовления

Отобрать молодые кабачки с нежной кожицей и недоразвитыми семенами, удалить плодоножки, промыть в проточной воде, наколоть вилкой и уложить в емкость, предназначенную для соления.Зелень петрушки и листья хрена измельчить, добавить к кабачкам, положить вишневые листья и душистый перец.

Приготовить рассол: в воду всыпать соль и бутоны гвоздики, довести до кипения, снять с огня, охладить, профильтровать. Залить приготовленным рассолом кабачки, накрыть крышкой с гнетом, оставить в теплом месте на 20 дней.

По истечении этого срока кабачки будут готовы к употреблению, для продления срока их хранения поместить емкость с кабачками в прохладное место.

Соленые кабачки по-польски

Ингредиенты

1 кг кабачков, 3–4 зубчика чеснока.

*Для заливки:*1 л воды, 10 г сахара, 5–6 лавровых листьев, 10 г черного перца горошком, 15 г душистого перца горошком, 15 г семян кориандра, 70 г соли.

Способ приготовления

Молодые кабачки помыть, очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 2–3 см. Уложить в банку, пересыпая толченым чесноком.

Приготовить заливку: в воду положить соль, сахар, лавровые листья, черный и душистый перец горошком, семена кориандра, довести до кипения и варить на медленном огне 10–15 минут. Заливку процедить и охладить, залить ею кабачки. Установить гнет и оставить емкость в теплом помещении для ферментации на 3–4 дня. Затем убрать кабачки в холодное место на хранение, закрыв банку полиэтиленовой крышкой.

Соленые баклажаны

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 30–40 г соли, зелень укропа, зелень эстрагона, зелень петрушки.

Способ приготовления

Отобрать баклажаны одинаковой степени зрелости и величины, тщательно помыть под струей холодной проточной воды, сделать продольный разрез на каждом овоще, немного не доходя до конца.

Подготовленные баклажаны уложить рядами в банку или эмалированную кастрюлю, перекладывая измельченной зеленью укропа, эстрагона и петрушки и посыпая солью.

Через некоторое время, когда выделится сок, положить на баклажаны гнет и оставить в теплом помещении на 6–7 дней, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, засоленные с чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 2–3 лавровых листа .

*Для рассола:*500 мл воды, 30 г соли.

Способ приготовления

Отобрать одинаковые по величине баклажаны, опустить на 2 минуты в подсоленную воду, разрезать пополам и начинить толченым чесноком. Плотно сложить половинки вместе, уложить в подготовленную для засолки емкость.

Для приготовления рассола использовать подсоленную воду, в которую ранее опускались баклажаны. Добавить в этот рассол лавровые листья и кипятить в течение 10 минут на медленном огне. После удалить лавровые листья и еще горячим рассолом залить баклажаны.

Накрыть емкость крышкой с грузом, оставить в теплом помещении на 3–4 дня, затем убрать в прохладное место.

Баклажаны, засоленные с хреном, корицей и гвоздикой

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 50 г зелени укропа, 30 г зелени петрушки, ½ корня хрена, 10 г соли.

*Для рассола:*800–900 мл воды, 2–3 гвоздички, 20–30 г соли, корица.

Способ приготовления

Одинаковые по качеству и размеру баклажаны помыть, опустить на 2 минуты в кипяток, разрезать вдоль (не до конца). В кипяток, куда ранее опускались баклажаны, всыпать 20–30 г соли, добавить гвоздику и корицу, все размешать и охладить естественным способом.

Зелень укропа и петрушки измельчить, корень хрена натереть на мелкой терке, все смешать и добавить 10 г соли.

Приготовленной массой (использовать половину) начинить баклажаны, плотно уложить в подготовленную емкость. Добавить оставшуюся массу, равномерно разложив между баклажанами и сверху, залить холодным рассолом и оставить при комнатной температуре на 2 дня.

Затем положить под гнет и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца баклажаны будут готовы к употреблению.

Баклажаны, засоленные по-русски

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени эстрагона, 15 г семян укропа, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Спелые (но не перезрелые) баклажаны помыть, разрезать вдоль, но не до конца (отступить на 2–3 см от края со стороны плодоножки). Начинить солью, плотно прижать, уложить в подготовленную для соления емкость, переложить измельченной зеленью петрушки и эстрагона, пересыпать солью и семенами укропа. Оставить при комнатной температуре на 12 часов, после чего положить гнет.

Через 15 дней убрать в прохладное место (температура хранения не должна превышать 5 °С).

Баклажаны пряного засола

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 3–4 зубчика чеснока, 3–4 лавровых листа, 5 г соли (для чеснока), зелень сельдерея.

*Для рассола:*1 л воды, 70 г соли.

Способ приготовления

Мелкие баклажаны помыть, удалить плодоножки, сделать продольные надрезы, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли) и варить 2–3 минуты.

Затем достать и положить под гнет, чтобы стекла вода. Чеснок истолочь с солью и полученной смесью начинить баклажаны. Плотно уложить овощи в посолочную емкость, добавив лавровый лист и сельдерей.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль и остудив. Холодным рассолом залить баклажаны и оставить при температуре 18–25 ˚С на 5 дней, затем убрать в прохладное место (с температурой не выше 8 ˚С).

Перед употреблением баклажаны нужно разрезать на небольшие кусочки и заправить растительным маслом.

Соленые фаршированные баклажаны

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 10 г зелени петрушки, 25 г пастернака, 50 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 25 г зелени сельдерея, 100–120 мл растительного масла, 25 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны отобрать по величине и качеству, помыть, сделать продольные надрезы, не доходя до конца на 2–3 см.

Опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 30 г соли) и варить 30 минут. Достать баклажаны с помощью шумовки и положить в эмалированную емкость под гнет. Корнеплоды очистить и мелко нарезать, обжарить в растительном масле.

Лук нарезать кольцами и тоже обжарить в растительном масле (для обжаривания лука и корнеплодов использовать 30 мл растительного масла). Зелень измельчить. Подготовленные таким образом продукты смешать, полученной массой начинить баклажаны. Перетянуть ниткой и плотно уложить в посолочную емкость, перекладывая мелко нарезанным чесноком. Накрыть чистой тканью и положить сверху деревянный кружок с грузом. Через 3–4 дня довести растительное масло до кипения, охладить и залить им баклажаны. Емкость плотно закрыть и убрать на хранение в холодное место.

Соленые патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 100 г зелени укропа, 25 г корня хрена, 20 г зелени петрушки, 20 г эстрагона, 20 г сельдерея, 2–3 листа черной смородины.

*Для рассола:*500 мл воды, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Молодые патиссоны с плотной мякотью, нежной кожицей и недоразвитыми семенами очень тщательно, пользуясь щеточкой, вымыть, затем в нескольких местах проколоть деревянной палочкой (или вилкой), срезать верхушки в виде кружка диаметром 1–2 см.

Патиссоны плотно уложить в подготовленную для соления емкость. Переложить зеленью укропа, петрушки, эстрагона, сельдерея, листьями черной смородины, нарезанным кусочками хреном. Большую часть специй положить сверху, чтобы патиссоны не могли всплыть.

Растворить в кипящей воде соль и горячим рассолом залить патиссоны, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя.

Оставить при температуре не ниже 18 °С на 4–5 дней. За это время пройдет основное брожение, и патиссоны приобретут приятный кисловатый вкус. По прошествии этого времени удалить с поверхности образовавшуюся пену и плесень в случае ее появления. Убрать емкость с соленьем в прохладное место.

При необходимости заменить рассол новым (той же крепости), а патиссоны помыть.

Квашеные патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г лука, 100 г зелени укропа, 20 г соли.

*Для рассола:*1 л воды, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Небольшие патиссоны с нежной кожицей помыть мягкой щеткой, просушить полотенцем. Разрезать на две части, удалить семена. Морковь и корень сельдерея очистить, помыть и натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, зелень укропа измельчить. Овощи смешать, добавить соль. Полученной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки и уложить в посолочную емкость. В кипящей воде растворить соль и сахар. Полученным рассолом залить патиссоны, установить гнет и через 5 дней убрать в холодное место.

Моченые патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 кг яблок, 3 вишневых листа, 3 листа черной смородины, 3 листа лимонника.

*Для заливки:*1 ½ л воды, 45 г сахара, 15 г ржаной муки, 25 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны помыть, разрезать на четыре части. Яблоки помыть, очистить и нарезать дольками. Уложить патиссоны и яблоки слоями в посолочную емкость, перекладывая листьями черной смородины, вишни и лимонника.

Растворить в кипящей воде соль и сахар, слегка охладить и добавить ржаную муку, залить патиссоны и яблоки.

Положить сверху марлю, деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место.

Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листочка, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Перец тщательно вымыть, очистить от семян и плодоножек. Зелень укропа, петрушки и сельдерея измельчить, смешать с сахаром и солью, полученной смесью нафаршировать перец, часть смеси оставить. Перец уложить в эмалированную кастрюлю вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8–10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банку.

К полученному количеству сока добавить равное по объему количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на медленном огне 10 минут.

Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Украинский соленый перец

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 40 г соли.

*Для рассола:*300 мл воды, 40 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец отобрать, ориентируясь на качество и размер, очистить от семян, помыть в проточной воде.

Опустить на 2 минуты в кипящую воду и быстро охладить в холодной воде. Каждый перец пересыпать солью. Вложить один перец в другой и плотно уложить в подготовленную для засолки эмалированную емкость. Накрыть марлей, сверху положить крышку с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов. После этого залить перец охлажденным рассолом (готовить его следующим образом: в кипяченой воде растворить соль), вновь накрыть марлей и положить груз. Убрать в прохладное место на 5–6 дней.

Перед употреблением перец помыть в проточной воде, затем на 10–12 часов положить в холодную кипяченую воду.

Приправа из болгарского перца со специями

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г зелени петрушки, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Перец очистить от семян, помыть и пропустить через мясорубку вместе с очищенными луком, чесноком и корнем петрушки.

Зелень петрушки измельчить и добавить к общей массе. Все посолить, добавить сахар, тщательно перемешать и уложить в банки, утрамбовывая до выделения сока. Накрыть марлей и крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов, затем убрать в прохладное место, закрыв капроновой крышкой.

Простая приправа из болгарского перца

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец очистить от семян и помыть. Пропустить через мясорубку и смешать с солью. Уложить, плотно утрамбовывая, в банку, закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место на хранение.

Данную заготовку можно использовать как приправу к жареному и вареному мясу, рыбе и птице.

Свекла квашеная

Ингредиенты

1 кг свеклы.

*Для рассола:*1 л воды, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу помыть, очистить. Мелкие корнеплоды диаметром до 3–5 см можно квасить целиком, а крупные нарезать кусочками. Подготовленную свеклу плотно уложить в банку или эмалированную емкость (при большем количестве свеклы можно использовать бочку). Залить холодным рассолом (рассол приготовить так же, как описано в предыдущем рецепте). Сверху прикрыть деревянным кругом с небольшим гнетом.

В первые дни брожения на поверхности появится пена. Ее необходимо снять, а круг и гнет время от времени промывать свежим чистым раствором соли. Через 10–15 дней брожение закончится, и тогда емкость со свеклой следует закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Свекла, квашеная с морковью

Ингредиенты

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г лука, 25 г соли.

*Для рассола:*500 мл воды, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу, морковь и лук очистить, помыть, нашинковать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и аккуратно перемешать. Оставить под гнетом при комнатной температуре на 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой. Затем слить образовавшийся сок, добавить в него воду и соль, довести до кипения и полученным горячим (не менее 70 ˚С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить груз, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место. Оптимальная температура хранения – не выше 3 ˚С.

Засолка зелени

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перед засолкой перебрать, промыть проточной водой, разложить на хлопчатобумажной салфетке и просушить. Мелко нарезать с помощью ножа. Не рекомендуется использовать мясорубку или кухонный комбайн. Смешать с солью и уложить в стеклянную банку, плотно утрамбовывая, чтобы выделился сок. При этом нужно следить, чтобы не было пустот. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на двое суток. Когда зелень осядет, опять утрамбовать ее, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Зелень, засоленная с морковью

Ингредиенты

100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень нашинковать, добавить соль и перемешать. Морковь натереть на крупной терке и тоже смешать с солью.

Подготовленную зелень и морковь уложить в банку, чередуя слоями, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Плотно утрамбовать до выделения сока.

Банку закрыть капроновой крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Засолка укропа

Ингредиенты

500 г укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Молодой укроп помыть, высушить, нарезать. На дно банки насыпать слой соли, положить укроп, пересыпая солью и утрамбовывая. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Насыпать сверху слой соли, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Квашение укропа

Ингредиенты

500 г зелени укропа.

*Для рассола:*200 мл воды, 20 г соли.

Способ приготовления

Свежую зелень укропа измельчить, уложить в банку, залить прокипяченным и охлажденным рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 2 дня. Затем закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место на хранение.

Заготовку из укропа можно использовать для приготовления различных горячих блюд.

Соление петрушки

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Петрушку перебрать, промыть, просушить на полотенце или фильтровальной бумаге. Нарезать мелко с помощью ножа (не рекомендуется рубить, поскольку при рубке петрушка быстрее выделяет сок, с которым теряются многие ароматические качества зелени). Дно посолочной емкости покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть также из соли: таким образом создается своеобразная пробка, надежно защищающая зелень от порчи.

Засолка пряной зелени

Ингредиенты

500 г кинзы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Свежую пряную зелень, собранную до цветения, промыть в проточной воде, высушить естественным способом, разложив на плотной материи в сухом помещении. Нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки.

По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление щавеля холодным способом

Ингредиенты

500 г щавеля, 40 г соли.

Способ приготовления

Листья щавеля перебрать, промыть, просушить естественным способом. Нарубить мелкими кусочками, пересыпать солью и уложить в банку, плотно утрамбовав, сверху насыпать слой соли. Накрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление щавеля горячим способом

Ингредиенты

500 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 10 г соли.

*Для рассола:*200 мл воды, 10 г соли.

Способ приготовления

Зелень промыть, высушить, мелко нарезать и смешать с солью.

Щавель перебрать, промыть, высушить и уложить в банку, перекладывая каждый лист смесью из соленой зелени.

Приготовить рассол, растворив в кипяченой воде соль. Залить горячим (70 ˚С) рассолом щавель, положить сверху груз и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Засолка крапивы

Ингредиенты

500 г крапивы, 50 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья крапивы отобрать, убирая поврежденные, помыть в проточной воде, просушить, разложив на мягком полотенце. Мелко нарезать (пользоваться ножом из нержавеющей стали) и смешать с солью. Уложить в банку, утрамбовывая до появления сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место.

Заготовку можно использовать для приготовления первых обеденных блюд.

Засолка стеблей чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 50 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, помыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см.

Опустить в кипящую подсоленную воду на 2–3 минуты, уложить в банку, пересыпав солью (использовать 40 г), сверху положить груз. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней, затем закрыть капроновой крышкой.

Соленые одуванчики

Ингредиенты

500 г одуванчиков.

*Для рассола:*500 мл воды, 50 г соли.

Способ приготовления

Для соления используют прикорневые розетки одуванчиков вместе с цветочной почкой, которые нужно собирать ранней весной, когда листья только начинают подниматься над землей (не выше 3–5 см). Срезать розетки надо чуть ниже листьев. Розетки тщательно помыть, опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли), вымачивать 1–2 часа для удаления мелких насекомых и горечи. Затем воду слить, розетки слегка просушить и уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол: растворить соль в кипящей воде. Охлажденным (60 °С) рассолом залить одуванчики, накрыть марлей, а через 2 дня – плотной крышкой и убрать в прохладное место.

Соленая черемша

Ингредиенты

500 г черемши, 30 г зелени укропа, 30 г хрена, 2–3 лавровых листика, душистый перец.

*Для рассола:*500 мл воды, 25 г соли.

Способ приготовления

Для соления у черемши используют листья с длинными черешками. Черемшу помыть, просушить, разложив на полотенце. Затем уложить в банку, переслаивая тертым хреном, зеленью укропа, лавровыми листьями и добавив душистый перец. В кипящей воде растворить соль, слегка остудить и залить черемшу. Накрыть марлей, положить груз и оставить на 10–15 дней при комнатной температуре. В течение этого срока нужно периодически снимать образующуюся пену и промывать марлю с грузом. Когда процесс брожения закончится, банку закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место.

Малосольные стебли чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, ½ корня хрена, 100 г зелени укропа.

*Для рассола:*1 л воды, 60–70 г соли, перец.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, промыть в проточной воде, нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена натереть на мелкой терке, зелень укропа мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком.

Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль, добавив перец. Остудить рассол до 50 °С, залить им чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре. Через 5 дней стебли чеснока будут готовы, для продления срока их хранения накрыть банку плотной полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление луковиц чеснока

Ингредиенты

1 кг чеснока.

*Для рассола:*1 л воды, 100 г соли.

Способ приготовления

Чеснок, достигший стадии полного развития, когда головки уже выросли до максимального размера, очистить от покровных листьев, корневой мочки и ботвы, при этом луковица должна остаться целой, не распасться на дольки.

Чеснок промыть в холодной воде, уложить в банку, залить водой, так чтобы весь чеснок был под ней. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. За это время надо поменять воду 3–4 раза. Приготовить рассол, прокипятив воду с солью, отфильтровав и охладив.

С чеснока слить воду, залить рассолом и закрыть банку полиэтиленовой крышкой.

Соленая приправа из чеснока с рябиной

Ингредиенты

100 г чеснока, 300 г ягод рябины, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, помыть, просушить и пропустить через мясорубку вместе с подготовленной рябиной (использовать подмороженные ягоды). Добавить соль и сахар, все тщательно перемешать и уложить в банку, утрамбовывая до выделения сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать на хранение в холодное место.

Засолка зеленого горошка

Ингредиенты

1 кг зеленого горошка.

*Для рассола:*600 мл воды, 60 г соли.

Способ приготовления

Горошек молочной спелости очистить, отобрать неповрежденные бобы, помыть и замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем воду слить.

Приготовить рассол, добавив в кипящую воду соль. Горошек переложить в банку, залить горячим рассолом, закрыть полиэтиленовой крышкой и после того, как остынет, убрать в прохладное место.

Зеленый лук с солью

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук очистить, вымыть, высушить естественным способом, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Затем лук нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость.

Плотно утрамбовать до выделения сока (слой сока не менее 2 см). Положить на лук деревянный кружок (он окажется под соком). Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см.

Банку закрыть капроновой крышкой и убрать на хранение в прохладное место.

Лук, засоленный с укропом

Ингредиенты

1 кг репчатого лука, 2–3 зонтика укропа, 40–50 г соли, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, помыть, нарезать кольцами (можно и мелкими кусочками). На дно банки положить 1 зонтик укропа, выложить нарезанный лук, каждый слой пересыпая солью и перцем. Сверху положить оставшийся укроп, поместить груз и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем убрать груз, закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место. Заготовленный таким образом лук можно в дальнейшем использовать во время приготовления многих блюд и закусок.

Квашенный лук

Ингредиенты

1 кг репчатого лука, 3–4 лавровых листика, 10 г душистого перца.

*Для рассола:*1 л воды, 100 г соли.

Способ приготовления

Выбрать мелкие луковицы, очистить их и помыть, уложить плотно в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и добавляя душистый перец. В кипящей воде растворить соль, рассол слегка охладить и залить им лук. Накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре. Через 10 дней убрать емкость с луком в холодное место.

Засолка горошка без рассола

Ингредиенты

1 кг зеленого горошка, 80 г соли.

Способ приготовления

Горошек очистить, перебрать, помыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты. Достать из воды с помощью шумовки, переложить в эмалированную кастрюлю, дать остыть, добавить соль (60 г) и перемешать. Уложить в банку, сверху насыпать слой оставшейся соли, банку закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Перед употреблением промыть под проточной водой.

Засолка фасоли

Ингредиенты

1 кг фасоли, 90 г соли.

Способ приготовления

Молодую фасоль очистить от стручков и перебрать, помыть и опустить в кипящую воду на 3–4 минуты. Достать из воды с помощью шумовки, уложить в банку, пересыпая каждый слой в 1 см солью, сверху также покрыть слоем соли.

Подождать, пока остынет, прикрыв банку крышкой, затем, плотно укупорив, убрать на хранение в холодное место.

Перед употреблением промыть фасоль в проточной воде.

Засолка стручковой фасоли

Ингредиенты

1 кг стручковой фасоли.

*Для рассола:*500 мл воды, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Стручковую фасоль (использовать молодую фасоль с неразвитыми семенами) очистить от волокон, просушить и плотно уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Залить горячим (70 ˚С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

Грибы

Горячий способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 30 г соли, горошины черного перца.

*Для рассола:*3 л воды, 150 г соли.

Способ приготовления

Для горячего способа соления подойдут белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, валуи, опята и лисички. Грибы помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Валуи нужно замочить на 2 дня в холодной воде, меняя ее по два-три раза в день. У подосиновиков и подберезовиков обрезать ножки и солить отдельно, маслята, подосиновики и лисички быстро темнеют на воздухе, поэтому после очищения их желательно сразу перерабатывать.

Приготовить рассол, растворив в кипящей воде соль. Опустить в рассол грибы и варить на слабом огне, снимая пену и периодически помешивая. Когда бульон станет прозрачным, а грибы осядут на дно, откинуть их на дуршлаг и дать остыть. Уложить грибы в банку, пересыпая солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и добавляя горошины черного перца. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место. Через 30–35 дней грибы будут готовы к употреблению.

Холодный способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов (любых), 25 г семян укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Для соления этим способом пригодны волнушки, сыроежки, рыжики и грузди.

Рыжики и сыроежки помыть в нескольких водах и очистить от мусора. Волнушки и грузди замочить на 2 дня в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты). В процессе замачивания воду надо поменять четыре-пять раз. На дно банки насыпать слой соли, затем положить подготовленные грибы шляпками вниз. Каждый слой грибов (не более 5 см) нужно пересыпать солью и семенами укропа. Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. По истечении этого времени грибы осядут, сверху можно будет доложить новые грибы, также пересыпав их солью слой за слоем. Грибы остаются в теплом помещении еще на 5 дней; если по истечении этого времени в банке окажется мало рассола, то нужно будет увеличить гнет. Хранить грибы следует в прохладном месте, через 1–1,5 месяца они будут готовы к употреблению.

Грузди, засоленные со специями

Ингредиенты

1 кг груздей, 5 лавровых листиков, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные, вымоченные и очищенные грузди опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду с добавлением лимонной кислоты (на 1 л воды 20 г соли и ½ чайной ложки лимонной кислоты). Грузди вынуть с помощью шумовки, положить в эмалированную емкость и дать остыть.

На дно банки, подготовленной для соления, положить часть лавровых листьев, несколько горошин черного перца, семена укропа и зубчик чеснока, насыпать соль, сверху уложить послойно грибы, просаливая каждый слой и чередуя с оставшимися ингредиентами. Посыпать верхний слой солью и накрыть марлей, накрыть кружком с грузом. Через неделю закрыть банку крышкой и убрать в холодное место.

Сыроежки, засоленные с луком

Ингредиенты

1 кг сыроежек, 5 листьев черной смородины, 200 г лука, 1 чайная ложка семян укропа, 70 г соли, перец.

Способ приготовления

Подготовленные сыроежки положить в подсоленную воду (на 1 л воды 20 г соли), варить 10 минут, помешивая и снимая пену.

Лук очистить, помыть и нарезать кольцами. На дно банки положить 2 листа черной смородины. Грибы откинуть на дуршлаг, дать остыть и уложить в емкость для засолки, пересыпая каждый слой солью, перцем, семенами укропа, чередуя с кружками лука. Сверху положить оставшиеся листья черной смородины, придавить грибы кружком с грузом и оставить на 3 дня в теплом сухом помещении. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, также хорошо просоленные, и, закрыв банку крышкой, убрать в прохладное место.

Засолка белых грибов

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листика, 150 г соли.

Способ приготовления

Молодые белые грибы можно засолить холодным способом. Предварительно их нужно хорошо помыть и очистить, затем слегка просушить и нарезать тонкими кусочками. Положить в эмалированную емкость, посолить и оставить на 2–3 часа. Затем переложить в банку, плотно приминая до выделения сока, насыпать соль и накрыть лавровыми листьями.

Банку закрыть крышкой и поставить в холодное место.

Быстрая засолка рыжиков

Ингредиенты

1 кг рыжиков, 40 г соли, перец.

Способ приготовления

Подготовленные грибы уложить в банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Сверху положить деревянный кружок с грузом и убрать в прохладное место. Если через 5 дней грибы выделят мало сока, груз нужно будет увеличить. Рыжики будут готовы через 20–25 дней. Перед употреблением грибы следует положить в дуршлаг и промыть в проточной воде, дав ей стечь. Затем, уложив в глубокую тарелку, заправить растительным маслом и добавить лук, нарезанный кольцами или кусочками.

Плоды и ягоды

Арбузы в рассоле с сахаром и солью

Ингредиенты

10 кг арбузов.

*Для рассола:*15 л воды, 1,8 кг сахара, 600 г соли.

Способ приготовления

Для засолки лучше использовать мелкие, недозрелые арбузы. Их надо помыть, вытереть, наколоть в нескольких местах и уложить в посолочную емкость, предварительно промытую и ошпаренную кипятком.

Приготовить рассол: добавить в воду соль и сахар, довести до кипения и, сняв с огня, охладить. Залить рассолом арбузы, накрыть чистой тканью, сверху положить деревянный кружок с грузом. Через 2–3 дня снять с рассола пену (если она есть), прополоскать ткань или заменить новой, вновь накрыть арбузы кружком с гнетом и убрать в холодное место.

Арбузы будут готовы к употреблению через 2–3 недели.

Арбузы, засоленные в домашних условиях

Ингредиенты

10 кг арбузов.

*Для рассола:*10–15 л воды, 0,8–1,2 кг соли.

Способ приготовления

Отобрать небольшие спелые арбузы с тонкой коркой и сочной мякотью, хорошо вымыть и проколоть в нескольких местах. Плотно уложить в посолочную емкость (бочку, кадку). Залить холодным рассолом, для приготовления которого нужно в кипяченой воде растворить соль. Емкость с арбузами герметично закрыть крышкой, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре (не выше 20 ˚С). Затем поставить на хранение в прохладное место (оптимальная температура 0 ˚С). За солеными арбузами нужно следить и при необходимости снимать пену и плесень, добавляя новый рассол.

Арбузы будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца. Для ускорения процесса арбузы можно поставить под гнет.

По истечении положенного срока приготовления рассол должен остаться прозрачным, а мякоть арбуза – сохранить красный или красновато-розовый цвет.

Крыжовник, засоленный в рассоле

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 40 г ржаного хлеба, 15 г горчицы.

*Для рассола:*1 л воды, 1–2 листа вишни, 1–2 листа дуба, 15 г сахара, 20–25 г соли.

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, поврежденные и мятые ягоды удалить. Помыть, уложить в посолочную емкость, добавив ржаной хлеб.

Приготовить рассол: в кипящую воду опустить листья вишни и дуба, соль и сахар. Кипятить на слабом огне 10 минут, затем профильтровать. Горячим рассолом залить крыжовник, насыпать сверху горчицу, накрыть банку марлей и установить небольшой груз. При комнатной температуре держать в течение 3 дней, после убрать в прохладное место (оптимальная температура хранения 6–7 ˚С). Периодически нужно будет проверять засоленный крыжовник, снимать пену, полоскать марлю и доливать при необходимости новый рассол. Ягоды будут готовы к употреблению через 1 месяц.

Брусника моченая

Ингредиенты

1 кг брусники.

*Для рассола:*500 мл воды, 10 г сахара, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, помыть в проточной воде, слегка просушить, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Подготовленные ягоды уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду соль и сахар, кипятить в течение 2 минут. Холодным рассолом залить бруснику, накрыть емкость марлей, сложенной в 2–3 слоя, сверху положить деревянный кружок с гнетом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, после чего убрать в прохладное место.

Брусника, моченная с яблоками

Ингредиенты

1 кг брусники, 300 г яблок, 1–2 гвоздички, корица.

*Для сиропа:*500 мл воды, 70 г сахара.

Способ приготовления

Бруснику перебрать и помыть, уложить в банку (или эмалированную кастрюлю), перекладывая разрезанными пополам яблоками. Добавить гвоздику и корицу. Приготовить сироп, положив в воду сахар и прокипятив в течение 5 минут. Холодным сиропом залить бруснику с яблоками, накрыть марлей и положить деревянный кружок с грузом.

Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре, затем убрать в прохладное место.

Клюква, моченная со специями

Ингредиенты

1 кг клюквы.

*Для рассола:*500 мл воды, 1–2 гвоздички, 20 г сахара, 10 г соли, корица.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, помыть в проточной воде, просушить и уложить в подготовленную для мочения емкость.

Приготовить рассол, добавив в воду соль, сахар, гвоздику, корицу, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Рассол охладить и залить им ягоды. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц клюква будет готова к употреблению.

Слива, моченная с медом и солодом

Ингредиенты

1 кг сливы. *Для заливки:*500 мл воды, 30 г меда, 8 г солода, 8 г соли.

Способ приготовления

Для мочения выбрать сорта сливы из группы венгерок – умеренно кислые, с плотной мякотью. Сливу перебрать, отобрать лишь плоды с плотной мякотью, помыть, слегка просушить, разложив на мягкой ткани в сухом помещении. Плотно уложить в банку.

Приготовить заливку, добавив в воду мед, соль и солод. Довести до кипения и держать на слабом огне не более 1 минуты, затем снять с огня и охладить.

Залить приготовленной заливкой сливы, накрыть марлей и установить под гнет. Оставить на 3 дня при комнатной температуре, затем убрать в холодное место. Через 1 месяц слива будет готова к употреблению.

Моченые яблоки

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–4 листа черной смородины.

*Для сладкой воды:*1 л воды, 40 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Для мочения выбрать зимние кисло-сладкие или осенние с плотной мякотью сорта яблок.

Яблоки аккуратно помыть, не повреждая кожицы. Листья черной смородины обварить кипятком и выложить часть на дно емкости, подготовленной для мочения. Уложить в емкость яблоки плотными рядами, сверху накрыть оставшимися листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и залить сладкой водой яблоки.

Накрыть емкость кружком с грузом, оставить в теплом помещении на 8–12 дней, периодически удаляя пену с поверхности, промывая кружок с грузом (при необходимости доливая новую сладкую воду). Затем емкость плотно закрыть и убрать в холодное место.

Процесс брожения должен окончательно закончиться через 25–30 дней, к этому времени яблоки будут готовы к употреблению.

Мочение яблок с суслом

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–5 листьев вишни.

*Для сусла:*1 л воды, 20 г ржаной муки, 6 г соли.

Способ приготовления

Яблоки аккуратно помыть, уложить в емкость, дно которой предварительно выстелить обваренными листьями вишни (использовать половину).

В кипяченой воде растворить ржаную муку и соль, охладить сусло и залить им яблоки, сверху накрыть вишневыми листьями. Установить груз, в дальнейшем готовить так же, как описано в предыдущем рецепте.

Мочение яблок с медом и яблочным соком

Ингредиенты

1 кг яблок, 4–5 листьев черной смородины.

*Для заливки:*500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 100 г меда.

Способ приготовления

Яблоки помыть, уложить в емкость, на дно которой предварительно положить часть обваренных в кипятке листьев черной смородины.

В кипяченой охлажденной воде растворить мед, затем добавить яблочный сок, все тщательно перемешать и залить полученной заливкой яблоки. Накрыть марлей, положить кружок с грузом и убрать в холодное место. Через 1–1,5 месяца яблоки будут готовы к употреблению.

Яблоки, моченные с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг яблок, 100 г черной смородины, 3–4 листа черной смородины.

*Для заливки:*500 мл воды, 50 г сахара, 8 г соли.

Способ приготовления

Яблоки и ягоды черной смородины помыть и слегка просушить. Листья смородины обварить в кипятке и выстелить (половиной) дно емкости, предназначенной для мочения. Сверху уложить яблоки и ягоды смородины, накрыть оставшимися листьями.

В кипящей воде растворить соль и сахар, охладить и залить яблоки. Накрыть марлей, установить гнет и убрать в холодное место.

Моченые груши

Ингредиенты

1 кг груш, 50 г семян горчицы, 1 л воды.

Способ приготовления

В данном случае следует выбрать груши сладких сортов. Плоды тщательно помыть холодной водой и протереть шерстяной тканью, удаляя защитный восковой налет.

Груши уложить в заранее подготовленные банки, пересыпая их горчицей.

Банки, наполненные плодами, поставить в холодное помещение. Через 24 часа наполнить банки чистой водой и выдерживать еще в течение 2 суток. Воду следует лить очень аккуратно, чтобы не допустить смешивания семян горчицы.

Накрыть банки пергаментной бумагой и поместить в прохладное сухое место.

Через месяц груши будут готовы к употреблению.

Груши с пряностями

Ингредиенты

1 кг груш, 15 г горчицы.

*Для рассола:*500 мл воды, 2 гвоздички, 1 лавровый лист, 8 г соли, перец.

Способ приготовления

Для мочения выбрать кислые сорта груш с плотной мякотью. Груши отобрать одинаковые по величине и качеству, помыть, опустить в кипящую воду на 2–3 минуты, уложить в банку.

В той же воде растворить соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец. Варить 5 минут, затем процедить и горячим рассолом залить груши, насыпать горчицу, накрыть марлей и оставить на 1 час в теплом помещении.

Когда груши остынут, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Моченая красная смородина

Ингредиенты

1 кг красной смородины, листья смородины.

*Для сиропа:*700 мл воды, 200 г сахара, 2–3 гвоздички, корица.

Способ приготовления

Спелые ягоды красной смородины помыть, просушить на полотенце. На дно емкости положить листья, обваренные в кипятке, сверху – ягоды.

Опустить в воду гвоздику, добавить корицу, кипятить 2–3 минуты, процедить и растворить сахар. Охлажденным сиропом залить смородину, накрыть кружком с грузом и через 1–2 дня убрать в холодное место. Через 14 дней смородина будет готова к употреблению.

Маринованная вишня

Ингредиенты

3 ½ кг вишни, 1,2 л воды, 820 г сахара, 17 мл уксусной 70 %-ной кислоты, 15 гвоздичек, 20 горошин душистого перца, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Спелую вишню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой каждую ягоду. На дно сухих стерилизованных банок поместите специи и плотно уложите ягоды. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

Процедите через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 85–90 ˚С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды.

Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации. Проводите тепловую обработку при температуре 85 ˚С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых – 20 минут. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Вишня по-болгарски

Ингредиенты

400 г вишни, 10 г сахара, 20 г соли, 3 листа щавеля, 4 гвоздички.

Способ приготовления

Удалите косточки из подготовленных ягод и плотно уложите их в стеклянные банки. Добавьте соль, сахар, гвоздику и щавель. Залейте вишню холодной кипяченой водой и закатайте банки. Несколько раз переверните их, чтобы быстрее растворились соль и сахар. Такие консервы храните в прохладном месте.

Маринованная черешня

Ингредиенты

3 ½ кг черешни, 3 л воды, 1 кг сахара, 25 мл уксусной 70 %-ной кислоты, специи (любые).

Способ приготовления

Спелую черешню промойте холодной водой, слегка обсушите, проколите каждую ягоду заостренной спичкой.

На дно сухих стерилизованных банок насыпьте специи и плотно уложите ягоды. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения.

Процедите через 3–4 слоя марли и снова нагрейте до температуры 65 °С. Добавьте уксусную кислоту и залейте горячим маринадом ягоды. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку при температуре 85 °С: полулитровых банок в течение 15 минут, а литровых – 20 минут. Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.

Маринованные абрикосы

Ингредиенты

3 ½ кг абрикосов, 1 л воды, 850 г сахара, 130 мл уксуса 9 %-ного, 10 гвоздичек, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления

Спелые твердые плоды помойте в холодной воде, слегка обсушите, проколите заостренной спичкой. На дно сухих стерилизованных литровых банок поместите специи и плотно уложите абрикосы.

Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар и нагрейте смесь до кипения. Процедите через 3–4 слоя марли и снова доведите температуру жидкости до 85–90 °С. Добавьте уксус и залейте горячим маринадом плоды. Накройте банки металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой для пастеризации.

Проводите тепловую обработку банок в течение 35– 40 минут при температуре 90 °С.

Закатайте крышки, переверните банки вниз горлышком и оставьте до полного охлаждения.